

## Onsen-Ei mit Kartoffelespuma

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 frische Bio-Eier
- Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Sesamsamen
- Salz und Pfeffer
- 1 ½ dl Milch
- 25 g Butter
- 1 g Salz
- 1 g Muskat
- 250 g Kartoffeln
- 50 ml Kartoffelwasser

### Zubereitung:

- Die vier frischen Bio-Eier eine Stunde bei exakt 65 Grad im Wasserbad garen. Dazu benötigt man idealerweise einen Sous-Vide-Garer, selbstverständlich geht das jedoch auch im Thermomix oder in einem modernen Steamer.
- Sesamsamen in einer Bratpfanne leicht anrösten und beiseitestellen.
- Knoblauch in feine Scheiben schneiden. In wenig Butter knusprig braten, beiseitestellen.
- Für die Kartoffelespuma die Kartoffeln schälen. In gesalzenem Wasser garen und danach in einem Passe Vite (Flotte Lotte) passieren. Nicht pürieren!
- Milch in einer Pfanne erhitzen. 50 ml vom Kartoffelwasser und 25 g Butter beifügen. Flüssigkeit über die Kartoffeln giessen und mit Salz und Muskat (je 1 g ab Löffelwaage) würzen. Gut rühren.
- Heiss in ein (0.5L) Kisag-Bläser füllen. Vorsicht, der Bläser wird heiss. Fest verschliessen und 1 Kisag-Patrone aufschrauben. Kräftig schütteln.
- Die Onsen-Eier aufschlagen und vorsichtig in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten. Das Eiweiss ist nicht fest gestockt, das Eigelb sollte knapp wachweich sein.
- Kartoffel-Espuma vorsichtig aus dem Kisag-Bläser über das Ei dressieren.
- Mit Schnittlauch, den gerösteten Sesamsamen und dem gebratenen Knoblauch dekorieren. Mit Salz und Pfeffer (aus dem Mörser) würzen.